



SIEMENS

אנטריקוט אפוי

כמויות ל-4 מנות. 2 נתחי אנטריקוט, 500 גר' כל אחד.

למרינדה:

- 60 מ"ל מים
- 25 מ"ל רוטב סויה
- 75 מ"ל וויסקי (בורבון)
- 2 כפיות רוטב ווסטרשייר
- 2 כפיות מיץ לימון
- 1 כפית סוכר חום

לתיבול:

- מלח
- פלפל שחור טחון
- אגוז מוסקט טחון

שלבי הכנה:

1. הכינו את המרינדה יום מראש.
2. שטפו את נתח הבשר במהירות במים קרים וייבשו אותו היטב על מגבות נייר. השאירו את הבשר במרינדה למשך 24 שעות.
3. הוציאו את הבשר מהמרינדה ושמרו את שארית המרינדה. חממו מחבת עם שמן וטגנו את נתח הבשר כ-3 דקות לכל צד.
4. העבירו את הבשר למשטח הצלייה מקמו אותו בקומה השנייה של התנור וכוונו לחום של 140 מעלות למשך 30-35 דקות.
5. עבור הרוטב, הרתיחו את שארית המרינדה בסיר קטן וצמצמו מעט. ברגע שהבשר מוכן מזגו מעליו את הרוטב ותבלו לפי הטעם.

בתאבון!